

# BOLO DE CENOURA FÁCIL

## Ingredientes

- 3 cenouras médias descascadas e picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó



## Modo de Preparo

### Passo 1: Preparando a massa

No liquidificador, bata as cenouras, os ovos, o óleo e o açúcar até formar uma mistura homogênea.

### Passo 2: Misturando os ingredientes secos

Em uma tigela, adicione a farinha de trigo e o fermento. Aos poucos, misture a parte líquida batida até formar uma massa lisa e uniforme.

### Passo 3: Assando

Unte uma forma com manteiga e farinha, despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até dourar e passar no teste do palito.

## Cobertura de Chocolate (opcional)

- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar. Espalhe sobre o bolo ainda quente.

## Dicas Finais

Para deixar o bolo ainda mais fofinho, peneire a farinha antes de adicionar à massa. Se quiser um sabor extra, adicione raspas de laranja ou canela em pó.